



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Střední odborná škola a střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 29–54-H/01 Cukrář

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Suroviny

Ročník: I. - III.

Téma: Ověřování gastronomických dovedností a vědomostí

Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová

Materiál: VY_32_INOVACE_401

Datum: 20.2.2013

Anotace:

Materiál obsahuje kontrolní otázky z předmětu k ověření znalostí, včetně způsobu hodnocení a správných odpovědí.

Test obsahuje 14 otázek s variantami a, b, c,. Jen jedna odpověď je správná.
Za každou správnou odpověď žák získává 1 bod, za špatnou 0 bodů.

Hodnocení testu:

| | | |
|--------------|--------|---|
| 14 – 12 bodů | známka | 1 |
| 11 – 9 bodů | | 2 |
| 8 – 6 bodů | | 3 |
| 5 – 3 body | | 4 |
| 2 – 0 bodů | | 5 |

1. Základní živiny jsou:

- a) minerální látky, vitamíny, sacharidy
- b) bílkoviny, tuky, vitamíny
- c) bílkoviny, tuky, sacharidy

2. Vitamíny rozpustné ve vodě jsou:

- a) A, D, E, K
- b) E, K, B
- c) H, C, PP, B

3. Difuzní šťáva vzniká při zpracování:

- a) obilí
- b) řepy
- c) ovoce

4. Mezi obilniny nepatří:

- a) kukuřice
- b) rýže
- c) sója

5. Vaječný bílek obsahuje nejvíce:

- a) bílkovin
- b) tuků
- c) vitamínů

6. Rafinace cukru znamená:

- a) výroba cukru
- b) čištění cukru
- c) odpařování šťáv

7. Která suroviny nepatří mezi sladidla:

- a) med
- b) Sacharin
- c) škrobový sirup

8. Lepek je:

- a) malé množství tuku v mouce
- b) moučná bílkovina
- c) živočišná bílkovina

9. Biologická hodnota potravin znamená:

- a) potravina má velké množství energie, neobsahuje vitamíny a minerální látky
- b) potravina obsahuje minerální látky a vitamíny, vlákninu
- c) potravina neobsahuje žádné vitamíny a minerální látky

10. Škroby patří mezi:

- a) bílkoviny
- b) tuky
- c) polysacharidy

11. Škrobový sirup se v cukrářské výrobě používá k:

- a) ředění tukových polev
- b) zahušťování některých náplní
- c) slazení výrobků

12. Vaječný žloutek obsahuje nejvíce:

- a) bílkovin
- b) minerálních látek
- c) tuků

13. Jaký je optimální energetický poměr základních živin na den:

- a) bílkoviny : tuky : sacharidy = 30% : 14% : 56%
- b) bílkoviny : tuky : sacharidy = 14% : 30% : 56%
- c) bílkoviny : tuky : sacharidy = 30% : 56% : 14%

14. Z jakého důvodu se používají umělá sladidla:

- a) při onemocnění cukrovkou
- b) při bezlepkové dietě
- c) z finančních důvodů

Správné odpovědi:

1. Základní živiny jsou:

- a) minerální látky, vitamíny, sacharidy
- b) bílkoviny, tuky, vitamín
- c) **bílkoviny, tuky, sacharidy**

2. Vitamíny rozpustné ve vodě jsou:

- a) A, D, E, K
- b) E, K, B
- c) **H, C, PP, B**

3. Difuzní šťáva vzniká při zpracování:

- a) obilí
- b) **řepy**
- c) ovoce

4. Mezi obilniny nepatří:

- a) kukuřice
- b) rýže
- c) **sója**

5. Vaječný bílek obsahuje nejvíce:

- a) **bílkovin**
- b) tuků
- c) vitamínů

6. Rafinace cukru znamená:

- a) výroba cukru
- b) **čištění cukru**
- c) odpařování šťáv

7. Která suroviny nepatří mezi sladidla:

- a) med
- b) Sacharin
- c) **škrobový sirup**

8. Lepek je:

- a) malé množství tuku v mouce
- b) **moučná bílkovina**
- c) živočišná bílkovina

9. Biologická hodnota potravin znamená:

- a) potravina obsahuje velké množství energie, neobsahuje vitamíny a minerální látky
- b) **potravina obsahuje minerální látky a vitamíny, vlákninu**
- c) potravina neobsahuje žádné vitamíny a minerální látky

10. Škroby patří mezi:

- a) bílkoviny
- b) tuky
- c) **polysacharidy**

11. Škrobový sirup se v cukrářské výrobě používá k:

- a) ředění tukových plev
- b) **zahušťování některých náplní**
- c) slazení výrobků

12. Vaječný žloutek obsahuje nejvíce:

- a) bílkovin
- b) minerálních látek
- c) **tuků**

13. Jaký je optimální energetický poměr základních živin na den:

- a) bílkoviny : tuky : sacharidy = 30% : 14% : 56%
- b) **bílkoviny : tuky : sacharidy = 14% : 30% : 56%**
- c) bílkoviny : tuky : sacharidy = 30% : 56% : 14%

14. Z jakého důvodu se používají umělá sladidla:

- a) **při onemocnění cukrovkou**
- b) při bezlepkové dietě
- c) z finančních důvodů

Zdroje:

Literatura:

BLÁHA, Ludvík, ČONKOVÁ Věra, KADLEC, František.
CUKRÁŘSKÁ VÝROBA I, PRAHA 2001.
INFORMATORIUM, ISBN 80-86073-85-8

BLÁHA, Ludvík, KOPOVÁ, Ivana, ŠREK, František.
SUROVINY, PRAHA 2007. INFORMATORIUM
ISBN 978-80-7333-000-2